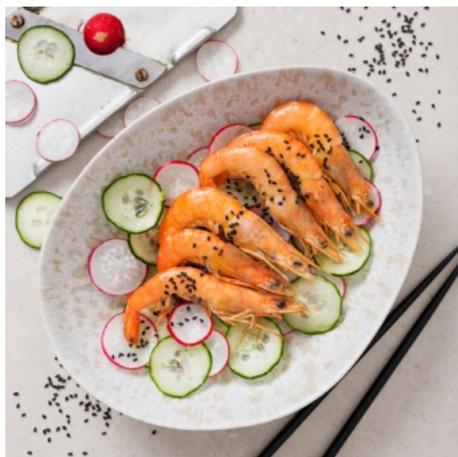




## Camarões Salteados com Sunomono de Pepino e Rabanete



### Ingredientes

- 1 embalagem de Camarões de Moçambique PESCANOVA
- Sal q.b.
- Azeite q.b.
- 1 pepino pequeno
- 3 rabanetes
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 100 ml de vinagre de arroz (ou de sidra)
- 2 colheres de sopa de sementes de sésamo pretas ou douradas

Dificuldade



Fácil

Tempo



Entre 15-30 min

Nº de pessoas



4 Pessoas

### Preparação

1. Descongelar o Camarão, passar por água fria corrente, escorrer bem, temperar com sal e saltear em azeite durante 8 min. aprox.
2. Laminar finamente o pepino e os rabanetes.
3. Salpicar os rabanetes com sal e deixar escorrer num passador por 10 a 15 min.
4. Misturar numa tigela o açúcar com o vinagre de arroz e mexer bem até dissolver o açúcar. Depois, colocar as fatias de rabanetes e de pepino numa taça e regar com o molho de vinagre e açúcar até cobrir. Deixar marinar pelo menos 30 min.
5. Servir os Camarões com o sunomono, salpicar com sementes de sésamo.

## Produtos Associados



**Camarão  
Moçambique  
Grande 32/48**

Embalagem: **800 g**



**Camarão  
Moçambique  
Médio 48/64**

Embalagem: **800 g**



**Miolo de  
Camarão 80/100**  
Embalagem: **350 g**



**Miolo de  
Camarão  
Gigante 15/30**  
Embalagem: **250 g**



**Miolo de  
Camarão  
Grande 40/60**

Embalagem: **200 g**



**Miolo de  
Camarão  
Grande Cozido  
40/60**

Embalagem: **200 g**